



Lise med datteren Annika "koser" seg

# Fra jordslått til storslått

Lise, Kenneth og datteren Annika på 4 år bor i en tradisjonell enebolig. Familien flyttet inn for knappe tre år siden. Lise og Kenneth har brukt all sin fritid på å pusse opp hele huset innvendig.

Med hjelp fra Designas interiørkonsulent fremstår de 140 kvadratmeterne nå som svært romslige og innbydende.

Kjøkkenet er fylt med gjennomtenkte løsninger. Noe man slett ikke kan forestille seg når man trer inn i eneboligen fra 1964. Men hjemme hos ekteparret Lise og Kenneth har kjøkkenet en helt spesiell betydning, for de to hadde ikke funnet kjærligheten hvis ikke Kenneth for noen år siden hjalp Lise med å sette opp et kjøkken i leiligheten hennes.



Kjøkkenet har fått lov til å bre seg ut over et område som tidligere besto av vaskerom, kjøkken og gjestebad. Det har gitt god plass som Lise, Kenneth og ikke minst Annika setter stor pris på i hverdagen.

De hvite frontene med eikekant og gripelister er gjennomført i alle rom. Familien har valgt å integrere hele to kjøle-/fryseskap samt oppvaskmaskin bak de hvite skapdørene for å bevare de enkle linjene som går igjen i hele huset.



◀ Krydderinnsetsen i bøk er gjemt i skuffen, og Lise er godt fornøyd med det overblikket det gir.

▶ Med Annika og lekekameratene hennes flyvende rundt i det store kjøkkenet, vil Lise og Kenneth helst unngå å måtte løfte gryter med kokende vann hele veien over til den store vasken. Derfor heller de nå ut vannet fra pastaen i den lille vasken rett ved siden av kokeplatene.



▶ Det ser rart ut å kaste potetskrell ned i avløpet. Men en kvern i avløpet sørger effektivt for å findele alle matrestene slik at de uten problem skylles ut i kloakken. Kvernen kan imidlertid ikke monteres i alle kommuner. Designa anbefaler derfor at du forhører deg hos din kommune.



[Fortsettelse fra forrige side]

## Fra jordslått til storslått



Gjestene hos Lise og Kenneth får servert kaffe laget på den eksklusive espressomaskinen, som er integrert på kjøkkenet ved siden av den vanlige ovnen og den helt spesielle ovnen som kombinerer damp og varmluft.

### Designa i alle rom

Paret har innredet hele den nyoppussede eneboligen med oppbevaringsløsninger fra Designa. Bad, hobbyrom, garderobeskap, klesskap, skoskap, skap på kontoret, på barneværelset og i tillegg en fin og praktisk skjenk i stua understreker de mange mulighetene som gjemmer seg i Designas produkter.

"Vi ville gjerne ha en gjennomgående stil i hele huset. Den skulle være enkel, romslig og nøytral. Det endte faktisk med at vi valgte en av de rimeligste hvite dørene til alle skyvedørgarderobene i hele huset. Vi fikk råd av en interiørkonsulent hos Designa som ga oss nye, spennende ideer", forteller Lise.

### Kronene ligger på kjøkkenet

Paret grøsser litt når de viser frem bilder av eneboligen slik den så ut da de overtok den. Bildene viser tydelig hvordan boligen er forvandlet fra jordslått til storslått. Kjøkkenet har hatt første prioritet og består av materialer og hvitevarer i ypperste kvalitet.

Paret har allerede lovprist benkeplatene i DesignCore utallige ganger etter få måneders bruk. Utgiften til den utrolig slitesterke, helstøpte benkeplaten oppveies av det enkle vedlikeholdet og det eksklusive uttrykket.

Midt i denne luksusen står en helt enkel potetsuppe med hjemmebakket italiensk brød som en av familiens livretter.

Oppskriften finner du på neste side ...



# Potetsuppe

1 pk. bacon  
2 purreløker  
Ca. 800 g store melne poteter  
1 1/4 l buljong  
2 store stilker frisk timian eller litt tørket timian  
1 dl kremfløte

Pynt til suppen  
1 pk. bacon  
eller kyllingbryst

Frisk gressløk og godt brød

## FREMGANGSMÅTE

Skrell potetene og skjær dem i terninger.  
Skyll og vask purreløken, og skjær den i skiver.  
Skjær baconet i små stykker.

Stek baconet i en gryte og tilsett purreløken.  
Rør om til matvarene er myke, og tilsett deretter potetene.

Ha i buljongen og la suppen koke i ca. 20 min. til potetene er kokt. Rør i suppen og smak til med salt, pepper og fløte.

Bacon eller kyllingbryst deles i mindre stykker, og stekes i en panne til det er sprøtt.

Server potetsuppen med et dryss av gressløk og bacon eller kyllingbryst sammen med godt brød.

# Italiensk brød

10 g gjær  
1/2 l kaldt vann  
3 ts salt  
800-1000 g pizzamel eller vanlig hvetemel

## FREMGANGSMÅTE

Løs opp gjæren i vann, og tilsett de øvrige ingrediensene.

Alt blandes sammen til en glatt og smidig deig. Det er viktig at deigen eltes godt for at du skal oppnå et godt resultat.

Form deigen til en kule, dekk den til og la den hvile i kjøleskap over natten eller i minst 6-8 timer.

Slå luften ut av deigen, form deigen til 2 kuler og sett dem på en stekeplate med skjøten vendt nedover. Tildekk deigen og la den etterheve til dobbelt størrelse på et lunt sted i ca. 35-40 min.

Pensle med vann og lag 8 loddrette snitt. Sett brødet i en forvarmet ovn på 275o på nederste rille, og skru med en gang temperaturen ned til 220o.

Steketid: 30-35 min, de siste 10 min med åpen ventil eller døra på klem for at brødet skal få en sprø skorpe.

